



## Політика якості та безпеки харчових продуктів

Компанія Кока-Кола Хеленік переконана, що успіх залежить від постачання високоякісної продукції, упаковки та послуг, які відповідають сподіванням клієнта до продукції марки вищого класу або перевищують їх. Основою цього переконання є відповідальність за забезпечення харчової безпеки всієї продукції, що виробляються компанією.

Компанія займається постійним підвищенням репутації марок, які вона виробляє і підтриманням впевненості клієнта в її продукції шляхом розробки і впровадження систем, стандартів та методів забезпечення безпеки і якості продуктів харчування. На всіх майданчиках компанії Кока-Кола Хеленік проводяться заходи з постійного вдосконалення, результати якого постійно вимірюються, оцінюються на ефективність і проходять внутрішню та зовнішню атестацію.

Компанія переконана, що відповідальність за досягнення якості лежить на працівниках Кока-Кола Хеленік під час виконання їхніх обов'язків та їхнього ставлення до зацікавлених осіб. Харчова безпека належить до відповідальності всіх працівників, що мають безпосередній вплив на інгредієнти, упаковку, виробництво, зберігання та транспортування продукції. Наступні принципи харчової безпеки та якості є фундаментальними для забезпечення якості продукції компанії Кока-Кола Хеленік:

- Виробництво та поставка продукції, що відповідає найвищим стандартам харчової безпеки та якості.
- Відповідність законодавчим та нормативним вимогам до харчової безпеки та якості або перевищення цих вимог.
- Забезпечення належної харчової безпеки та якості шляхом впровадження та сертифікації ефективних систем управління якістю згідно зі стандартами ISO 9001:2000, ISO 22000:2005, FSSC 22000 та стандартами управління якістю компанії Кока-Кола у всіх її технологічних процесах.
- Затвердження систем управління харчовою безпекою та якістю шляхом проведення внутрішнього та зовнішнього аудиту, визнаного Міжнародною організацією зі стандартів та компанією "Кока-Кола".
- Інтегрування заходів з забезпечення харчової безпеки та якістю за допомогою структурованих програм, які допомагають покращити технічні навички, свідоме ставлення, техніку управління ризиками та рівень кваліфікації.



- Постійний перегляд політик харчової безпеки, стандартів та методик ефективного управління ризиками харчової безпеки, пов'язаними зі змінами продукції, процесів та технологій.
- Включення стратегії харчової безпеки та якості в процес щорічного планування, щоб ці питання залишалися складовою частиною технологічних процесів.
- Встановлення щорічних задач з безпеки та якості продуктів харчування, що підлягають обліку, для всіх технологічних процесів на рівні груп, що забезпечить постійне вдосконалення і відповідність всім стандартам.
- Забезпечення дотримання постачальниками та підрядниками тих самих вимог до харчової безпеки та якості, і контроль матеріалів та послуг, які вони надають, шляхом проведення аудиту та перевірки товарів, що надходять.
- Обговорення питань харчової безпеки та вимог з постачальниками, підрядниками, клієнтами та споживачами шляхом встановлення специфікацій для інгредієнтів та пакувального матеріалу, зберігання продукції та надання рекомендацій для споживачів.
- Обговорення питань харчової безпеки та якості, стратегій та технологій з партнерами, споживачами, клієнтами та основними акціонерами, що мають вплив на системи управління харчовою безпекою та якістю компанії, або на яких ці системи чинять свій вплив.

Я, як виконавчий директор, підтримую цю Політику щодо якості та безпеки харчових продуктів, складену і підписану Комітетом Ради Директорів з корпоративної соціальної відповідальності. Відповідальність за успішне впровадження цієї програми покладається на кожного співробітника компанії Кока-Кола Хеленік на кожному рівні діяльності організації.

Дімітріс Лоїс  
Виконавчий директор